

Sapore Oracolo



Sapore Oracolo

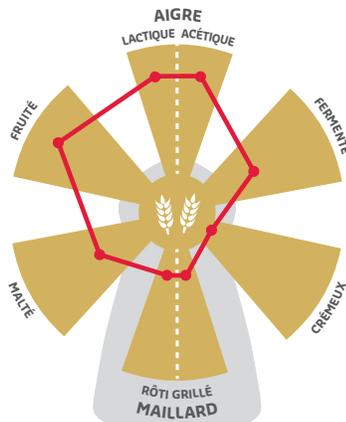


Sapore Oracolo est un levain de seigle vivant, d'origine française. Selon la culture traditionnelle française du pain, les raisins ou le son étaient trempés dans de l'eau puis mélangés à de la farine pour commencer la fermentation du « levain ». Les microorganismes naturellement présents sur les raisins déclenchent la fermentation et favorisent le développement des arômes fruités. S'appuyant sur cette fermentation traditionnelle, le Sapore Oracolo fermente pendant plus de 48 heures afin d'intensifier son goût, ses arômes et lui donner un effet levant constant.



SAVEURS

- Fruité avec des notes délicatement acides



ADVANTAGES

Utilisateur



- Levain prêt à utiliser
- Saveur consistante
- Activité consistante

Produit fini

- Mie aérée à la texture cireuse
- Croûte rustique
- Arôme fruité
- Fraîcheur et croustillant prolongés

Saviez-vous que Sapore Oracolo donne une pousse lente, une texture et une saveur exactement comme le levain traditionnel ?

Information technique

Levain de seigle liquide vivant
Numéro matériel : 4008477
Emballage : boîte no. 2200 /
boîte de 1000 kg

- Durée de conservation :
 - 3 mois à une température maximale de 40 °F/4 °C
- Dosages recommandés :
 - Saveur et texture : de 5 à 20 %
 - Un goût qui dépasse l'imagination : de 30 à 40 %



Vous voulez en savoir plus sur Sapore ?
Contactez votre équipe de ventes Puratos locale.

www.puratos.ca

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1
Sans frais : 1.800.668.5537 --Tél. : 905.362.3668 - Fax : 905.362.0296
info.canada@puratos.com



Puratos
Partenaires de confiance en innovation